02/2009

Mod:E65/4VC7T

Production code: 65/70PVE

ÍNDICE

Parágrafo	**Instrucciones para el usuario**
1	Conformidad con las directivas "CEE"
1.1	Esquemas de instalación
1.2	Esquemas eléctricos
1.3	Datos eléctricos
2	Predisposición para la instalación
2.1	Normas de ley, normas técnicas y líneas generales
2.2	Instalación
2.2.1	Conexión eléctrica
2.2.1.1	Conexión equipotencial
2.3	Dispositivos de seguridad equipados
Parágrafo	**Instrucciones para el usuario**
3	Puesta en servicio
3.1	Instrucciones para el uso ï Puesta en marca y apagado
3.2	Puesta en función del horno eléctrico de convección
3.3	Puesta en función del horno eléctrico de convección
4	Mantenimiento, limpieza y cuidado
5	Instrucciones para el usuario recogida selectiva - reciclaje

1 CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"

NOTA: Las cocinas con vitrocerámica eléctrica están construidas conformemente a los requisitos básicos impuestos por las directivas CEE, conforme a la "Directiva baja tensión 73/23 CEE", a la "Directiva compatibilidad electromagnética 89/336 CEE", integradas por el marcado "CE" según la Directiva 93/68 CEE.

1.3 DATOS ELÉCTRICOS

MODELO	65/40 PVE	65/70 PVE	65/70 CFVE
VOLTAJE NOMINAL	400V ï 3N~ 50 Hz		
POTENCIA TOTAL kW	4,6	9,2	13,16
TIPO CABLE	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
TAMAÑO CABLE ALIMENTACIÓN	5 x 1.5 mm²	5 x 2.5 mm²	5 x 4 mm²
DIMENSIONES mm **ANCHO** **PROFUNDIDAD** **ALTURA**	 400 650 300 (400)	 700 650 300 (400)	 700 650 850 (950)

La placa de características contiene todos los datos necesarios para la instalación y se encuentra en la pared posterior izquierda de los modelos 65/40 PVE y 65/70 PVE, en la pared lateral izquierda de los modelos 65/70 CFVE.

MODELO	70/40 PVE	70/70 PVE	70-40 PVE-T	70-70 PVE-T	70-70 CFVE	110/80 PVE	110/40 PVE
VOLTAJE NOMINAL	400V ï 3N~ 50 Hz						
POTENCIA TOTAL kW	4,6	9,2	4,6	9,2	13,16	11,8	5,9
TIPO CABLE	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
TAMAÑO CABLE ALIMENTACIÓN	5 x 1.5 mm²	5 x 1.5 mm²	5 x 1.5 mm²	5 x 1.5 mm²	5 x 4 mm²	5 x 2.5 mm²	5 x 1.5 mm²
DIMENSIONES mm **ANCHO** **PROFUNDIDAD** **ALTURA**	 400 700 850 (980)	 700 700 850 (980)	 400 700 850 (980)	 700 700 850 (980)	 700 700 850(980)	 800 1100 850	 400 1100 850

La placa de características incluye todos los datos necesarios para la instalación.La placa está situada en el lado izquierdo,cerca del bloque terminal en los modelos 70/40 PVE; 70/70 PVE; 70-70 PVE-T; 70-40 PVE-T y en la pared lateral izquierda de los modelos 70/70 CFVE, 110/40 PVE, 110/80 PVE.

MODELO	90/40 PVE	90/80 PVE	90/80 CFVE	90/80 CFVES	90/40 PVET	90/80 PVET
VOLTAJE NOMINAL	400V ï 3N~ 50 Hz					
POTENCIA TOTAL kW	5,9	11,8	15,76	17,8	5,9	11,8
TIPO CABLE	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
TAMAÑO CABLE ALIMENTACIÓN	5 x 1.5 mm²	5 x 2.5 mm²	5 x 4 mm²	5 x 4 mm²	5 x 1.5 mm²	5 x 2.5 mm²
DIMENSIONES mm **ANCHO** **PROFUNDIDAD** **ALTURA**	 400 900 850 (1000)	 800 900 850 (1000)	 1200 900 850 (1000)	 800 900 850 (1000)	 400 900 300 (450)	 800 900 300 (450)

La placa de características contiene todos los datos necesarios para la instalación y se encuentra en la protección frontal de la bornera en el interior del compartimiento móvil de los modelos 90/40 PVE y 90/80 PVE y en la pared lateral izquierda de los modelos 90/80 CFVE, 90/80 CFVES, 90/40 PVET e 90/80 PVET.

2 PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN

El aparato debe colocarse en un lugar bien aireado, si es posible debajo de una campana de protección, para asegurar la completa evacuación de los vapores generados durante la cocción. Antes de la puesta en función se deben quitar todas las hojas protectoras presentes; limpiar cuidadosamente con un trapo suave, agua tibia y detergente, todas las superficies, a fin de quitar los productos antioxidación aplicados en el momento de la construcción, luego secar con un trapo limpio.
Para el montaje del aparato cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc.., se aconseja que éstos sean de material no inflamable, o bien se debe dejar un espacio libre de por lo menos 100 mm.
Cabe comprobar que se cumplan a la letra las normas de prevención de incendios.
Los aparatos se pueden colocar, según los modelos, como aparatos de encimera, de pavimento o en batería junto con otros aparatos de nuestra serie.
El interruptor principal y la toma de corriente deben estar cerca del aparato y se debe poner acceder a ellos fácilmente.
Proceder a la puesta a nivel, a la regulación en altura y a la estabilidad maniobrando las patas de puesta a nivel.

2.1 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

Durante el montaje cabe ajustarse a las prescripciones siguientes:

1) normas antiaccidentes;
2) normas vigentes en el País donde se instala el aparato;
3) leer detenidamente las advertencias presentadas en este folleto, ya que proporcionan indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento;
4) guardar este folleto para cualquier futura consulta por parte de los varios operadores.

2.2 INSTALACIÓN

La instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento del aparato deben ser ejecutados sólo por personal especializado.
Las operaciones de instalación deben ser ejecutadas según las normas vigentes en el País donde se instala el aparato.
El constructor rehúsa cualquier responsabilidad en caso de funcionamiento anómalo debido a una instalación errónea, a modificación ilícita del aparato, al uso no adecuado, a la falta de mantenimiento, al incumplimiento de las normas locales y a ineptitud de uso.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

APARATO DE PESO SUPERIOR A Kg 40

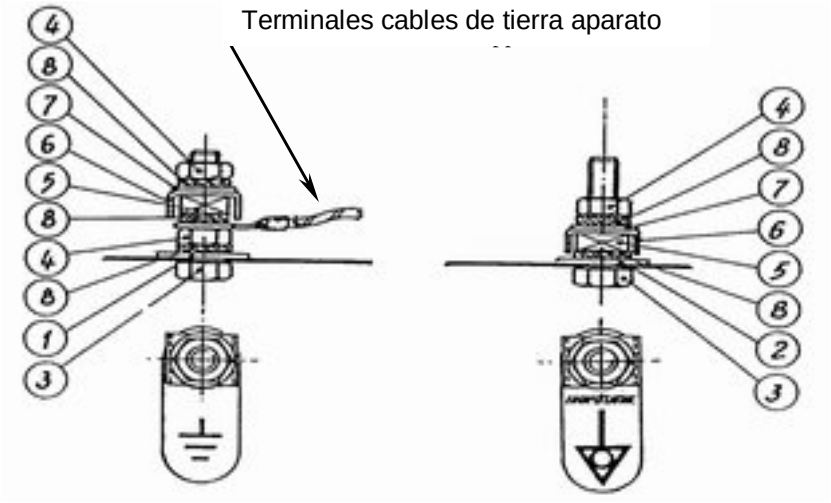
CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN A
LA BORNERA DE LLEGADA LÍNEA ANTES
DE COLOCAR DEFINITIVAMENTE
EL APARATO

2.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

1) Las cocinas son entregadas predispuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 400 + 3N.
2) La conexión a la línea eléctrica debe ser efectuada intercalando un interruptor automático de capacidad adecuada, en el cual la distancia de apertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm. Además la tensión de alimentación, con la máquina en marcha, no debe fluctuar más del ±10%.
3) El cable flexible elegido para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento en goma H05RN-F y debe tener una sección nominal adecuada para el consumo máximo de corriente; por lo tanto como indicado en la tabla 1.1 debe tener el mismo diámetro mínimo indicado con referencia al modelo de cocina.
4) En los cocinas de encimera la entrada de los cables y la bornera se encuentran en la pared posterior y para efectuar la conexión es necesario destornillar los tornillos y desenganchar la tapa de protección. En las cocinas de pavimento, para acceder a la bornera de conexión de llegada línea, es necesario desmontar la tapa protectora fijada en el lado izquierdo del aparato; para los planos de cocción de pavimento, desmontar la protección de bornera colocada en el lado izquierdo en el interior del compartimiento. Para la conexión: introducir el cable flexible a través del pasador para cable y la sujeción, conectar cada hilo en su borne correspondiente.
5) Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerca de la bornera de conexión, hay un borne marcado con una placa que lleva el símbolo ⏚ al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).
   Dicho cable debe ser lo suficientemente largo, para que en caso de afloje del sujetacable, pueda sufrir esfuerzos sólo después de que los cables de alimentación ya se hayan desconectado.
   NOTA: la conexión a tierra debe cumplir las normas vigentes.

2.2.1.1 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

En la instalación de varios aparatos en batería, cocina debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente verificada conforme a las normas vigentes. La conexión se encuentra en la pared posterior de los aparatos de encimera, y en la pared lateral izquierda de la base en los aparatos de pavimento y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".



NOTA:¡el constructor rehúsa cualquier responsabilidad en el caso de que no se cumplan las indicaciones de las normas de prevención de accidentes vigentes como antes indicado!

2.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EQUIPADOS

Además del termostato de funcionamiento, el aparato tiene también un termostato de seguridad que apaga el horno en el caso de que el termostato no funcione. En caso de averías, dirigirse al servicio técnico.

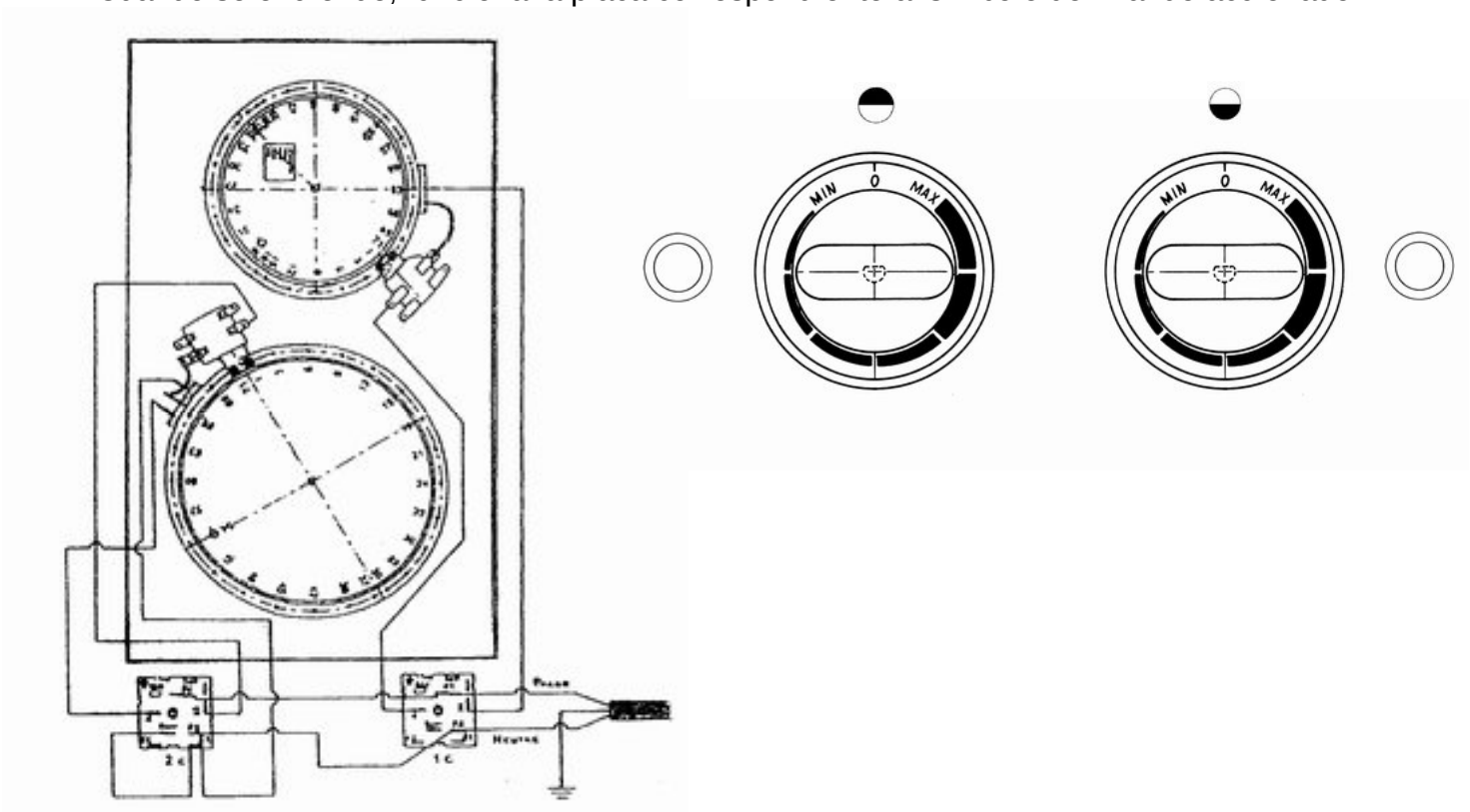
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3 PUESTA EN SERVICIO

Las cocinas con vitrocerámica son aparatos destinados a la cocción de alimentos y deben ser utilizadas exclusivamente por personal profesional cualificado, de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro uso no adecuado puede ser peligroso.

3.1 INSTRUCCIONES PARA EL USO ï PUESTA EN MARCHA Y APAGADO

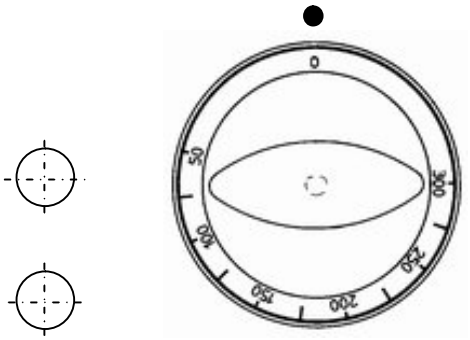
Cada placa de cocción eléctrica se puede regular en seis posiciones. Girar el interruptor de la placa de cocción del ñ0òa la posición deseada, se encenderá el chivato. El chivato verde indica que el aparato tiene tensión. Para el apagado de las placas de cocción, girar el interruptor al ñ0ò
Encima del mando hay un símbolo que indica la posición de la placa de cocción.
Cuando se enciende, funciona la placa correspondiente al símbolo del mando accionado



Para encender la resistencia a un circuito se puede girar el regulador de la intensidad del calor monocircuito (IC) tanto en sentido horario (partiendo del mínimo) como en sentido antihorario (partiendo del máximo).
Para encender la resistencia de dos circuitos es necesario girar el regulador de la intensidad del calor de doble circuito (2C) solamente en sentido horario para 310° encendiendo la resistencia central; forzando el muelle se puede girar todavía en sentido horario hasta hacer que salte el microinterruptor que encenderá la resistencia periférica.
Para apagar girar el regulador de la intensidad del calor en sentido antihorario hasta el cero.

3.2 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Encender el interruptor principal. Girar el mando del termostato desde el "0" hasta la posición deseada entre 50°C y 300°C, se encienden ambos chivatos. El chivato verde indica que el aparato está bajo tensión, el amarillo que las resistencias del horno ventilado están en marcha. Tan pronto se alcanza la temperatura configurada, la luz amarilla se apaga. Para apagar el horno, girar el mando del termostato a la posición "0".
El calentamiento del horno es por aire forzado.



3.3 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

Con la rotación en sentido horario del mando graduado de 0 a 300°C, se conecta el interruptor principal, se encenderá el chivato verde y a través del termostato conectado se fijará la temperatura deseada de 50°C a 300°C.

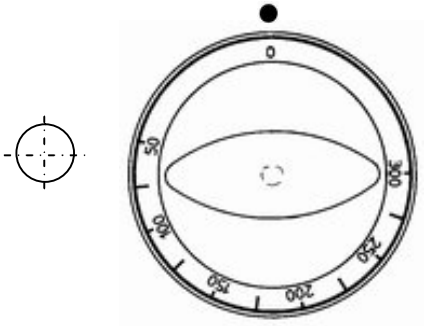
Con la rotación en sentido horario del mando con la simbología de barras (resistencias bóveda y solera horno), se pueden fijar las siguientes funciones:

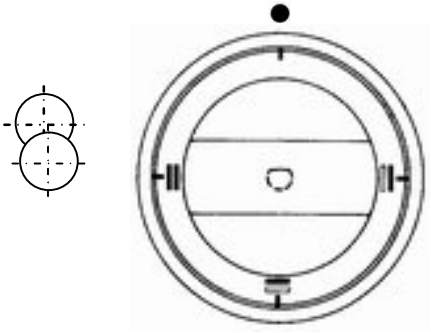
a) Posición ñ0 ò Horno apagado y chivatos amarillos apagados
b) Posición 〓 Calentamiento total del horno a través de las resistencias de la solera y de la bóveda con encendido de los dos chivatos amarillos
c) Posición 〓 Calentamiento sólo de la solera del horno con encendido del chivato amarillo inferior
d) Posición 〓 Calentamiento sólo de la bóveda horno con encendido del chivato amarillo superior

Una vez se alcance la temperatura fijada, se apagarán los chivatos amarillos para encenderse cíclicamente con el funcionamiento del horno

Para apagar el horno, girar el mando del termostato a la posición "0".

El calentamiento del horno es por aire forzado.





4 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

ATENCIÓN: ¡no se puede rociar el aparato ni con un chorro directo de agua ni con una hidrolimpiadora!

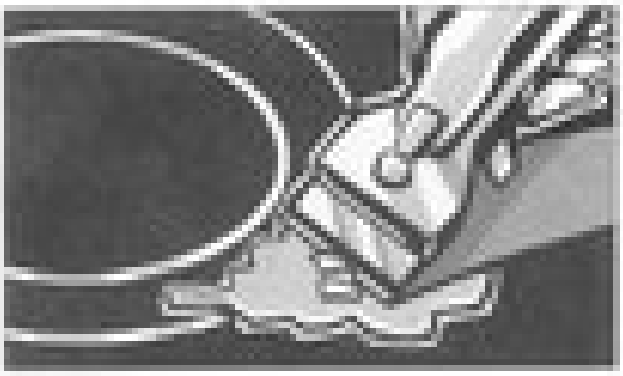
Antes de empezar las operaciones de limpieza se debe desenchufar el aparato de la red mediante el interruptor principal.
Las placas de cocción deben limpiarse sólo una vez se hayan enfriado.
Las partes en acero se deben limpiar con un paño suave, con agua y detergente, los detergentes no deben contener cloro ni abrasivos ya que podrían perjudicar las superficies de acero. Después de limpiar, aclarar con agua y secar con un trapo seco.

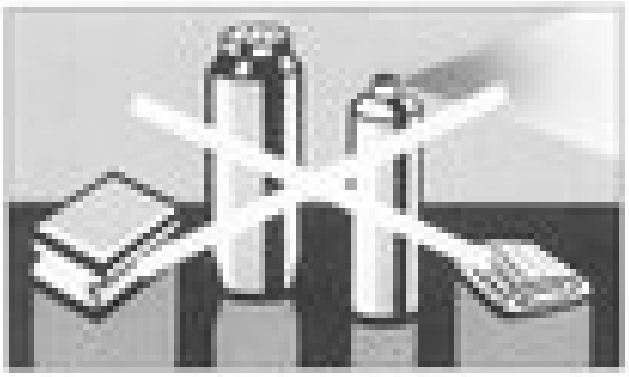
Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad del aparato:Antes que nada desenchufarlo de la red eléctrica. Limpiar a fondo el aparato conforme a las instrucciones y secarlo.

- Comportamiento en caso de averías
  En caso de averías apagar el aparato y dirigirse al servicio técnico.

- Mantenimiento:
  Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado. Antes de efectuar cualquier operación desenchufar el aparato de la toma de corriente.
  Aconsejamos hacer examinar el aparato, por lo menos una vez al año, a un instalador cualificado. Aconsejamos así mismo estipular un contrato de asistencia.

Es muy fácil limpiar las cocinas en vitrocerámica CERAN®





Para obtener una mayor satisfacción de la utilización del plano CERAN®, es importante seguir algunas sugerencias e instrucciones:

- En primer lugar, quitar todos los residuos de comida del plano CERAN® con una rasqueta.
- Después, echar en el plano CERAN® frío algunas gotas de detergente adecuado y frotar con papel de cocina (o un trapo suave).
- Enjuagar el plano CERAN® y secarlo con un trapo limpio o papel de cocina.

Sugerencia: es buena costumbre limpiar regularmente el plano de cocción CERAN® cada vez que se usa.

Importante:

- En el caso que hojas de aluminio o de plástico, azúcar o alimentos que contienen azúcar se disuelvan en la superficie del plano de cocción, es necesario quitar los mismos inmediatamente de la zona de cocción caliente con una rasqueta. Esto evitará los posibles daños a la superficie.

Antes de cocinar alimentos con un alto contenido de azúcar (por Ej. Mermelada) se debe poner en la superficie de cocción un producto de protección para evitar daños a la superficie en caso de salida del recipiente de cocción.

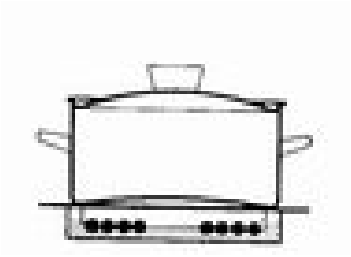
No utilizar ningún tipo de estropajos o productos abrasivos. Tampoco pueden utilizarse los detergentes corrosivos, como spray para horno.

VAJILLA

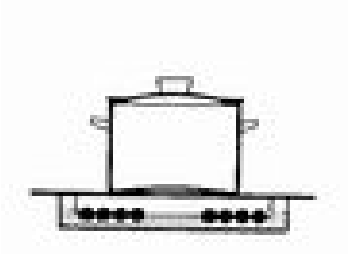
Para la cocina eléctrica se aconsejan desde hace años las cacerolas con un ø del fondo adecuado.

CACEROLA ø
FONDO

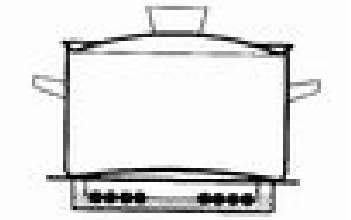
Todas las cacerolas tienen un fondo más o menos curvado hacia el interior; de esta manera el fondo permanece en contacto con la vitrocerámica sólo en sus partes externas. En la zona central permanece un espacio vacío con un tamaño diferente sobre la base de la calidad de la olla que está en contacto directo con la vitrocerámica cuando está caliente.
Esto significa: cuanto más acentuada es la curvatura del fondo, menos potencia se tiene a disposición durante la cocción y más a menudo interviene el control de temperatura.



Las resistencias de irradiación deben ser adecuadas para las baterías de cocina que se encuentra normalmente en las tiendas.
El ø calentado debe corresponder al ø del fondo.



Con resistencias demasiado grandes se malgasta energía; además, puede caer comida en superficies muy calientes que se quema y forma manchas difíciles de limpiar.



Si las resistencias son muy pequeñas el contacto entre el fondo de la cacerola y la vitrocerámica se efectúa en la zona fría aumentando el tiempo de cocción.

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO RECOGIDA SELECTIVA - RECICLAJE

Conforme al art. 13 del Decreto legislativo italiano nº 151 del 25 de julio de 2005 ñAplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/ 108/CE, referentes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuosò

El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá por tanto ponerse en contacto con el productor y seguir el procedimiento que este ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida selectiva del aparato desechado para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte de su posesor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.